

Hier und heute

Kürbis-Tarte mit Kartoffeln, Hackfleisch und Parmesan

Die heimische Kürbiszeit beginnt: Unser Koch Olaf Baumeister füllt eine knusprige Tarte mit Kürbis, Kartoffeln und Hackfleisch und überbackt alles mit würziger Parmesancreme.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier Personen

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Butter, kalt und in kleinen Würfeln geschnitten
- 1 Ei
- 5 g Salz
- 30 g Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu einem homogenen Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Teig ausrollen und in eine gebutterte Backform geben. Mit einer Gabel viele Löcher in den Teig stechen. Viele Löcher machen das Abdecken mit Backpapier und Blindbacken mit Linsen überflüssig. Das spart Zeit und Geld.

Tipp: Statt Mürbeteig schmeckt auch Blätterteig, nur wird die Tarte dann nicht so knusprig.

Es werden 300 g Fertigblätterteig benötigt. Den Blätterteig 30 Minuten vor dem Verarbeiten aus der Kühlung nehmen. Mit etwas Mehl so ausrollen, dass er in die vorgesehene Auflaufform passt. Im Idealfalle bis auf den Rand oben ausgefüllt. Die Auflaufform mit Butter einpinseln, mit Mehl bestäuben und den Teig hineingeben. Den Teig jetzt mit einer Gabel auf der kompletten Fläche einstechen, damit er gleichmäßig backt. Füllung siehe unten. Gebacken im Ofen wird der Blätterteig nach Packungsanweisung.

Zutaten für die Füllung

- 150 g Hokkaido- oder Muskatkürbis, grob gewürfelt
- 150 g Kartoffeln, vorwiegend mehlig kochend, geschält und grob gewürfelt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Schalotten in einer Pfanne glasig anschwitzen. Kartoffel und Kürbis dazugeben und alles kräftig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig würzen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Zutaten für das Hackfleisch

- 200 g Hackfleisch (Rind oder gemischtes Hackfleisch, halb vom Schwein und halb vom Rind)
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Hackfleisch zusammen mit Schalottenwürfeln und Öl kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Da das Gericht mit der raffinierten Parmesancreme überbacken wird, muss das Hackfleisch nicht zusätzlich abgeschmeckt werden.

Zutaten für die Parmesancreme

- 150 g Crème fraîche
- 150 g Sahne
- 100 g Parmesan
- 4 Eier
- Salz, schwarzer Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. Chili, fein gewürfelt

Hier und heute



- 1 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Thymian, fein gehackt
- 1 Msp. Rosmarin, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetscht

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und mit dem Zauberstab fein mixen.

Hackfleisch und Kartoffel-Kürbismischung auf den Teig geben. Die Parmesancreme darauf geben und alles im Backofen bei 170 Grad 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu passt ein leichter Salat mit Vinaigrette und eine Soße aus Crème fraîche, Salz und einem Spritzer Zitronensaft.